

2011年1月28日

## 一足早い春を満喫

～横浜ベイシェラトンホテル&タワーズ～  
さまざまな「桜」をロビーで鑑賞。  
「桜」をモチーフにしたお料理やデザートを提供。

横浜ベイシェラトンホテル&タワーズ（所在地／横浜市西区北幸 1-3-23、総支配人／鈴木朗之）は、日本人がもっとも好きな花木ともいわれる桜をロビーに飾り早春を彩ります。今年の関東地方での開花予想（1/21 発表）は3月25日。ひとあし早い早春の香りとおわせて、桜をモチーフにしたさまざまなお料理をお楽しみください。

### 〔1Fロビーの「桜」について〕

日程：2011年3月1日（火）～4月8日（金）頃まで

場所：1Fロビー中央

種類：桜の展示期間は、開花時期によって変わります。

#### ①オカメザクラ

名前はおかめに由来する。淡い紅色の一重咲き。花が下を向いているのが特徴です。  
早咲きで花期は2月下旬から3月上旬ごろ。

#### ②加茂の曙

新潟県加茂市で発見された品種です。淡紅白色で花期は3月上旬から中旬ごろ。早春咲く桜で重弁の桜は貴重とされており、可憐な姿にファンも多い。

#### ③ヒガンザクラ（彼岸桜）

花期は春の彼岸頃にいち早く咲きます。ソメイヨシノ（染井吉野）と違うのは、小さな葉も同時に開くことです。なお、冬の2月頃に「沖縄でもう桜が咲きました」などというニュースの主は、このサクラのことを指します。

#### ④フジザクラ（豆桜）

富士山の周辺にしかない桜。図鑑にはマメザクラと記載されていることが多い。この種は樹高が大きくなり、花も小さい。花の時期は3月下旬～5月上旬で、花弁は五枚一重で色は白から薄紅色。他種と違い花を下に向けて開かせます。

#### ⑤ケイオウザクラ（啓翁桜）

名前の由来は、作者である吉永啓太郎氏。葉の形は楕円形で、互い違いに生え、開花時期は3月中旬～下旬。葉の展開に先立って花を咲かせます。花の色は淡い紅色。小輪での一重咲きで、生け花の枝ものにもよく使用されます。

#### ⑥トウカイザクラ（東海桜）

ソメイヨシノが咲く前に、見事な満開を見せる桜。中国原産のカラミザクラと日本原産のコヒガンザクラの実生との交配種と考えられている。ほのかな芳香がある。小さな枝にたくさんの花を咲かせる早春を飾る美しい桜です。

#### ⑦ヨシノザクラ（吉野桜）

いわゆるソメイヨシノ。江戸末期から明治初期に、江戸の染井村（現在の東京都豊島区駒込）に集落を作っていた造園師や植木職人達によって育成され、名称は初めサクラの名所として古来名高い奈良県吉野山にちなんで「吉野」とされたが「吉野（桜）」の名称では吉野山に多いヤマザクラと混同される恐れがあるため、「染井吉野」と命名したといわれます。

#### ⑧ヤエザクラ（八重桜）

花弁が5枚以上で八重咲きになるのサクラに対する総称です。多くの場合ヤマザクラやソメイヨシノに比べて開花期が1～2週間ほど遅く、また長く楽しめるのも特徴になっています。



2011年1月28日

選べる美味しさに「美容と健康」「春の装い」をプラス

～スカイラウンジ「ベイ・ビュー」～  
ベイ・ビューランチ『洋風さくら御膳』

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ（所在地／横浜市西区北幸 1-3-23、総支配人／鈴木朗之）では、ホテル最上階に位置するスカイラウンジ「ベイ・ビュー」のランチにて、2010年3月16日（水）から4月30日（土）の期間、ベイ・ビューランチ「洋風さくら御膳」をご提供いたします。桜の季節にちなんだスペシャルランチをご用意しました。旬のお野菜、真鯛の桜ソースなど4つの春をお重にまとめた「さくら御膳」。デザートはいつでもブッフェスタイルで食べ放題なもの人気のランチです。

■期間：2011年3月16日（水）～4月30日（土）

■時間：11：30～14：30

■料金：ベイ・ビュー ランチ『洋風さくら御膳』3,500円

※ 記載の税込み表示価格に、別途サービス料（10%）を加算させていただきます。

【読者・視聴者からのお問合せ】

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ TEL：045-411-1147（スカイラウンジ「ベイ・ビュー」28F直通）





Sheraton

2011年1月28日

選べる美味しさに「美容と健康」「春の装い」をプラス

～スカイラウンジ「ベイ・ビュー」～  
ベイ・ビューディナー 『Printemps ～春～』

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ（所在地／横浜市西区北幸 1-3-23、総支配人／鈴木朗之）では、ホテル最上階に位置するスカイラウンジ「ベイ・ビュー」のディナーにて、2010年3月1日（火）から4月30日（土）の期間、ベイ・ビューディナー Printemps ～春～をご提供いたします。28Fのきらめく夜景と共にお楽しみいただけるディナーコースは3種類。3月と4月はほんのりさくら色の桜鯛のマリネから始まり、春らしい山菜や野菜を取り入れた色鮮やかに仕上げたコースです。

毎日19時からスタートするさまざまなジャンルのライブミュージックと共にお楽しみください。毎週月曜日には「マンデー・ジャズ・ナイト with 大隅寿男」を開催。ジャズ界をリードする名ドラマー、大隅寿男氏を迎えた極上のジャズライブとディナーのコラボレーションをご堪能いただけます。

※「マンデー・ジャズ・ナイト with 大隅寿男」 3月28日（月）まで毎週月曜開催  
19:00～20:00 / 20:30～21:30 / 22:00～23:00

■期間：2011年3月1日（火）～4月30日（土）

■時間：17：30～20：00

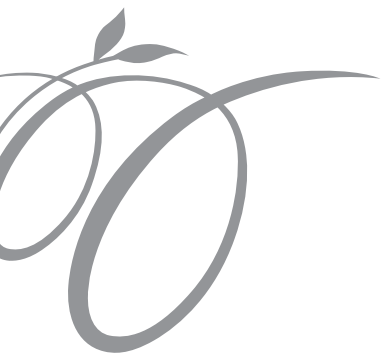
■料金：・Menu de Mer ～海～ ￥7,800 ・Menu de Vert ～風～ ￥9,800 ・Menu de Port ～港～ ￥11,800

※ 記載の税込み表示価格に、別途サービス料（10%）を加算させていただきます。

【読者・視聴者からのお問合せ】

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ TEL：045-411-1147（スカイラウンジ「ベイ・ビュー」28F直通）





メニューの一例 (Menu de Vert)

桜鯛のマリネ桜の香り キャビア添え  
ホワイトアスパラガスのポタージュ トリュフ風味のカプチーノ仕立て  
マトウ鯛とオマール海老のメダイヨン ヴァニラ香るアメリカーノソースで  
骨付き仔羊のポワレ 彩りたっぷり春野菜添え 地中海ソースと共に  
イチゴとレモングラスのスープ ワサビのカプチーノとピスタチオアイスで  
チョコレートプレート Chocolat! Chocolat! Chocolat!  
コーヒーと小菓子



2011年1月28日

ひと足早く、春の装いスイーツ

～パストリーショップ『ドーレ』～月替りのケーキ  
3月『桜のロールケーキ』

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ（所在地／横浜市西区北幸 1-3-23、総支配人／鈴木朗之）では、パストリーショップ「ドーレ」にて3月1日（火）から3月31日（木）の期間、月替わりのケーキとして「桜のロールケーキ」を提供します。さくら色のジェノワーズ（スポンジケーキ）、ピスタチオ風味のバタークリーム、さくら風味のクレームシャンティを使用したロールケーキです。フワフワのジェノワーズと濃厚なクリームのアクセントとして、さくらの花のシロップ漬けを添えています。

- 名称 / 「桜のロールケーキ」
- 料金 / 1,050円（税込）
- 期間 / 2011年3月1日（火）～3月31日（木）
- 場所 / パストリーショップ「ドーレ」（地下1階）
- 営業時間／平日 8：00～20：00 / 土日祝 10：00～20：00

※ご予約も承ります。（3日前まで） ※1日限定10台

【読者・視聴者からのお問合せ】

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ TEL：045-411-1354（パストリーショップ「ドーレ」直通）



2011年1月28日

春の美味しさが散りばめられ、まさに春爛漫

～日本料理「木の花」～  
『桜会席』

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ（所在地／横浜市西区北幸 1-3-23、総支配人／鈴木朗之）では、日本料理『木の花』（8階）にて3月16日（水）～4月15日（金）まで「桜会席」を提供いたします。まるで桜の木の下でお花見をしているかのような気分をお楽しみいただける会席です。お食事は一口サイズのたけのこ御飯を竹の皮で包み「御弁当」の雰囲気醸しました。たけのこ、たら目の目、菜の花などさまざまな春の素材をちりばめた目にも美しいお会席です。日本庭園とともに、風情豊かな春のひとときをご満喫ください。

■ 期 間 ：2011年3月16日（水）～4月15日（金）

■ 営業時間 ：11：30～14：30

■ 料 金 ：¥5,000

\*別途、サービス料（10%）を加算させていただきます。

【読者・視聴者からのお問合せ

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ TEL：045-411-1146（日本料理「木の花」8F 直通）

